

Bistro Belge Keuze Menu

U kiest met de hele groep voor een 2, 3 of 4-gangen menu waarin u in elke gang een keuze maakt uit enkele van onze klassiekers. Vegetarische opties mogelijk. Verschillende aantal gangen is mogelijk. Voor groepen vanaf **8 personen** serveren wij enkel deze menu. Enkel voor de **hele tafel** te bestellen.

VOOR

GARNAAL KROKET

huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar
of

CARPACCIO WAGYU

Australische wagyu runds / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo
of

ZALM TATAKI

kort geschroeide zalm / komkommer / tzatziki / pepermayo / parelcouscous

TUSSEN

RISOTTO TRUFFEL

arborio rijst / parmigiano reggiano 24 maanden / olijfolie / seizoens truffel / gepocheerd ei
of

COQUILLE BUIKSPEK

Sint-Jacobsvrucht / buikspek / bloemkool / beure blanc / crumble

HOOFD / DEGUSTATIE

ZEEDUIVEL

filet van zeeduivel / doperwt / aardappelcreème / champagnesaus
of

MOSSELEN À LA BISTRO BELGE

mossel / scheermes / kokkels / venusschelp / gamba / ui / selder / pesto
of

FILET PUR

Runderfilet saignant op de grill / gesauteerde groenten / peperroom / friet

DESSERT

DAME BLANCHE

vanille-ijs / chocoladesaus / slagroom
of

TIRAMISU

huisgemaakt / savouardi koekjes / Disaronno
of

IRISH COFFEE

koffie / Jameson Whisky / slagroom

2 GANGEN VOOR + HOOFD	60
3 GANGEN VOOR + HOOFD + DESSERT	68
3 GANGEN + VOOR + TUSSEN + DEGUSTATIE	72
4 GANGEN VOOR + TUSSEN + DEGUSTATIE + DESSERT	80

à la carte

Wij serveren veel van onze gerechten in zowel een kleinere degustatieportie, als in een hoofdgerechtportie. Dit zorgt er voor dat het mogelijk is om voor meerdere gangen te kiezen. Deze degustaties kunnen dan ook als voorgerecht gekozen worden. Zo Stellen wij dat **2 degustaties** gelijk is in volume aan een **hoofdgerecht** en **3 degustaties** gelijk is aan een **voor- én hoofdgerecht**. Er geldt een keuzelimiet van **maximum 4 verschillende** gerechten per gang. Wij vragen voor een **minimum** van 2 degustaties OF 1 hoofdgerecht per persoon.

3 degustaties pp = € 72

	DEG	HG
ZALM TATAKI <i>kort geschroeide zalm / komkommer / tzatziki / pepermayo / parelcouscous</i>	27	
CARPACCIO WAGYU <i>Australische wagyu runds / parmigiano reggiano / geconfijte tomaat / pijnboompit / truffelmayo</i>	27	
ZEEVRUCHTEN COCKTAIL <i>Gamba / garnaal / coquille / rivierkreeft / cocktail / salade</i>	29	
BURRATA CAPRESE <i>Gemarineerde tomaat / rucola / balsamico / basilicum olie</i> Suggestie: Iberico ham Palleta Cébo + € 8	22	29
STEAK TARTARE <i>rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterdmayo / waldorf</i> Suggestie: met 10 gr Royal Belgian Caviar + €25 Suggestie: met verse seizoens truffel + €12	25	35
GARNAAL KROKET <i>huisgemaakt / tomaat-garnaal / slahart / verse tartaar</i>	24	34
COQUILLE BUIKSPEK <i>Sint-Jacobsvrucht / buikspek / bloemkool / beure blanc / crumble</i>	30	
RISOTTO TRUFFEL <i>arborio rijst / parmegiano reggiano 24 maanden / seizoens truffel / gepocheerd ei (v)</i>	28	35
OCTOPUS ROMESCO <i>traag gegaarde octopus tentakel / romesco saus / mesclun / aardappel</i>	29	40
MOSSEL VÉLOUTÉ <i>soepje van mosselen / gegrilde venkel / krokante mosseltjes</i>	20	
MOSSELEN À LA BISTRO BELGE <i>mossel / scheermes / kokkels / venusschelp / gamba / ui / selder / pesto</i>	27	39
MECHELSE KOEKOEK PICCATA <i>kip / boter / salie / limoen / shiitake / aardappel / broccolli</i>	25	35
ZEETONG MEUNIÈRE <i>Zeetong op de graat gebakken / botersaus / peterselie / salade</i>	30	47
ZEEDUIVEL <i>filet van zeeduivel / doperwt / preipuree / champagnesaus</i>	28	38
TAGLIATA DI MANZO <i>entrecote / parmezaan / rucola / gemarineerde tomaat / aardappel</i>	30	45
FILET PUR <i>op de grill / gesauteerde seizoensgroenten / aardappelgerecht naar keuze / saus naar keuze</i> sauzen: peperroom / champignonroom / béarnaise / kruidenboter	31	45
Extra's:		
Truffel frietjes met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel		8
Caviar 10 gr Royal Belgian		25
Truffel verse seizoenstruffel		12

Chef's Menu

Een menu samengesteld uit de favoriete gerechten van onze chefs

Enkel voor de **hele tafel** te bestellen.

MOSSEL VÉLOUTÉ

soepje van mosselen / gegrilde venkel / krokante mosseltjes

—

OCTOPUS ROMESCO *

traag gegaarde octopus tentakel / romesco saus / mesclun

—

TAGLIATA DI MANZO

entrecote / parmezaan / rucola / gemarineerde tomaat / aardappel

—

DESSERT VAN DE CHEF

naar de inspiratie van de kok

3 GANGEN 2 DEGUSTATIES + DESSERT	55
3 GANGEN + 3 DEGUSTATIES *	69
4 GANGEN 3 DEGUSTATIES* + DESSERT	76

Snelle Kaart

Enkele klassieke brasseriegerechten voor een snelle hap

Niet op zaterdag

SNELLE KAART

Klassiekers voor een snelle hap

STEAK belgisch wit-blauw met peperroom, frietjes en salade	37
VOL-AU-VENT van kip met mousseline, frietjes en salade	29
VARKENSWANGETJES stoofpotje met frietjes en salade	31
CHEFS RIBS varkensribben, barbeque marinade, coleslaw en frietjes	34
CEASAR SALAD kip, slahart, ei, parmezaan, croûtons en ansjovis	29

DAGMENU : Dagsoep + gerecht van snelle kaart	+ 10
---	-------------

*Bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden.
Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kunnen veranderen.
De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten*